

كتابي الأول في... التَّحْلِيلَةِ







© Editions Philippe AUZOU, Paris (France),
Mon Petit Manuel de desserts, 2008

الإدارة العامة : غونبي أوزو
إدارة النشر : جولي زاغلييه
تنسيق النشر : غويناي هامون
النصوص : جيزال بولانجي فيفيي، سيسيليا رودريغاز
الرسومات : ساندريين لامور
المراجعة والتصحيح : فاني لوتورنيل
رسومات الغلاف : أرمال درووين
إعداد الصفحات : أرمال روسوت
ترجمه إلى العربية : زينب قبي
مراجعة :

© منشورات الشهاب 2009.

جميع الحقوق باللغة العربية محفوظة .
يتمتع طبع هذا الكتاب جزئيا أو بكامله بآية وسيلة كانت
دون ترخيص مكتوب من الناشر .

10، نهج إبراهيم غرافة، باب الواد، الجزائر
البريد الإلكتروني : chihab@chihab.com
الموقع الإلكتروني : www.chihab.com

ردمك : 3 - 816 - 63 - 9961 - 978
الإيداع القانوني : 2009/3382



كتابي الأول في ...



التَّحْلِيَّة



أفكار رائعة من أجل
تحضير حلويات لذيذة !



الفهرس

7	مزحنا
8	فلان حلواني (الشهية)
10	طينة
12	كوكيز بالشيكولاتة
14	المشوشة
16	مزر بالشيكولاتة
18	فتات بالقمح
20	ترنة بالكراميل
22	مادلين بالشيكولاتة و التوت البري
24	حلوى الياغورت و الشيكولاتة
26	السيوسنة
28	صخور جوز الهند
30	سلطة فواكه
32	حلوى بالشيكولاتة و البندق
34	محلبي (مهلية بدقيق الرز)
36	أم علي
38	مقلوبة الأناناس
40	ثيراميسو
42	وردة الرمال
44	أجذية التحلية

مَرْحَبًا !

اسمي ليلي وهذا أخي عُمرُ .

هل نحب تحضير نحلّيات لذيذة ؟ تشكيل وردات الزمال أو سلطة فواكه ، إنها تجربة مسلية .
اخترنا من أجلك كيفيات رائعة وسهلة التحضير : موز بالشكولاتة، فطيرة بالكراميل،
بسبوسة ومشوشة. سنأخذ بيدك على امتداد الكتاب ، شارحين لك مختلف المراحل خطوة
بخطوة .

هل أنت مستعد ؟

ليلي و عُمرُ



انتبه !

إذا رأيت هذه العلامة ،
أطلب مساعدة الكبار .



فَلاَنُ حَلَوَانِي (مُهَلَّبِيَّة)



1
نضع الحليب نغلي في طنجرة مع قرن
الفانيلا المستوفقة طويلاً،

2
نكسر البيض في سلطانية ونخفقه
جيداً بمضرب. أضف المايونيز
والسكر والخلط الجميع حتى
يصبح الخليط متجانساً.



3
عندما يبدأ الحليب في الغليان،
أخرج قرن الفانيلا وأفرغ الحليب
في السلطانية. اخلط من جديد.

ما نحتاج إليه :

قرن فانيلا



قطعة عجينة موزي

4 بيضات



1 لتر حليب

150 غرام سكر ناعم



90 غرام مايونيز
(تفريق الدرة)

هل تعلم...

مهارة 1

إذا أضفت قطعاً صغيرة من الشكولاتة للحليب، تحصل على قلاّن لذيذ بالشكولاتة.

مهارة 2

انتظر حتى يكون القلاّن تقريباً بارداً لكي تخرجه من القالب. وإلا، من أجل تنويع الذوق، يمكنك استعمال العجينة المُرْمَلَة بدل المُرْمَلَة.



8 أشخاص



أسكب الخليط في الطنجرة، وأعدّها تُطَبَخ على نارٍ قليلة دون أن تتوقف عن التحريك حتى يتكاثف، خلال دقيقة أو دقيقتين.

ادهن قالباً مستطيلاً، أدهس عليه العجينة المُرْمَلَة وأقطع ما زاد عن حجم القالب. أسكب الخليط على العجينة.



أدخل القالب الفرن واتركه يتطبخ 40 دقيقة في درجة حرارة 180 (مقياس 6).

طَبِيبَةٌ



1
خُصِّصِ الدَّقِيقَ فِي مِقْلَاةٍ نَارِغَةٍ،
وَاصِلِ التَّحْرِيقِ بِمِلْعَقَةٍ خَشَبِيَّةٍ
حَتَّى يَكْتَسِبَ لَوْنًا ذَهَبِيًّا، أَطْفِئِ
النَّارَ تَحْتَ الْبِقْلَاةِ.

2
فِي طَلْجَةٍ صَغِيرَةٍ، أَذِيبِ الزُّبْدَ
عَلَى نَارٍ هَادِئَةٍ ثُمَّ أَضِفْ عَلَيْهَا
الْعَسَلَ.



3
صَبِّ الدَّقِيقَ الْمُحْمَصَ فِي
الطَّلْجَةِ الَّتِي تَحْتَوِي عَلَى الزُّبْدِ
وَالْعَسَلِ وَخَرِّكْ بِخَبِيوَةٍ.

ما تحتاج إليه :

كوبان من الدَّقِيقِ
الْحَسَنِ



100 غرام زُبْدَ

200 غرام عَسَلٍ



10 حَبَّات لَوْرٍ
(5 مِنْهَا مَقَشَّرَةٌ)

مِلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ
قُرْقُةٌ



4 أشخاص



أفقر المصنوع
لي مسحوق صغيرة.



نثر مسحوق نورة سبي ووجه الطبخية بشكل مصاب ثم صفت
أنصاف أنوار رسمًا أشكالًا هندسية مختلفة متعاقبة بين نور
نقشر الأبيض وغير النقشر بي

هل تعلم...

لعنينة، تحبة جراثية عتيه
عاشقة في حبات مبالاة
واعتداد بسنة حاسة لمؤلة
لموي شريف.

وهي من حسس أكلت كثيره
وقسوة مشقة من المصح
كاس الحرة بعد لاه في سماح
المصح الجبل ممد ما قبل المبالاة.



كوكيز بالشيكولاتة (أقراص الحلوى)



سخن الفرن مسبقاً حتى
200 درجة (مقياس 7)

خمس دجس شطائر، لشكر مع
رشة بودرة منققة خشية حتى
يصبح لحيض محاسن. اصف
ببعض وشكر العيلا وخط من
جايد



طَبَّ شطائر شوكولاتة
تبدلت نقرية والحبيبه
مف خط جيد

ما تحتاج اليه :

250 غرام رشة



350 غرام شوكولاتة

375 غرام قريمة

1/2 كيس سكر
فانيليا

معلقة صغيرة
خميرة كيميائية

350 غرام سكر
الشوكولاتة سكر
بالحليب أو بنكهة

بيضة واحدة

6 أشخاص



بمسحة مسعفة كبيرة مع كسلا
صغيرة من العجين على صينية
قرب مذهوبة بتريدة

مسعط على الحبل فيلا حتى
تأخذ شكل أفراس



ر قب عمنيه إضدحها في مزل
حتى ينبي لأمر صر بيضاء وبحرأ
طرية 10 أو 20 دقيقة كافية
لعمه الطهي



أخرج لأفراس من مزل
وتركتها برأح 15 دقيقة
قبل أن ترقها وهي مبردة

هل تعلم...

قصة الكوكيز

تقول الأسطورة أن كوكيز
خضع لأول مرة في سنوات 1930
دولاية الممارس شومست لأمريكا
من طرف صا حة مصط في التور
مداوم صبت لطباخة أن توف
الشك لانه سيء ب في حبيب
مكنه سم يحدث ذلك مما جعل
تعدت لشكولاته تبقى في الترم
الكوكيز



المشوشة



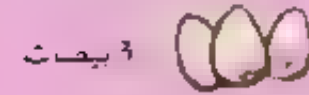
كسر حبات كاسه في سبطنة
صف سحق وحقن حبه سحق
كهرتو

صف بربيه وحميرة معا
في سبطنة واصل سحق.
سحق على عجبة سطة



سخن الزيت حقا في مقلاة
صغيرة، ثم سكب النار ووسط
كامل حبيب في المقلاة وغط
بتركه على نار هادئة من 5 إلى 10
دقائق حتى يحرق وجهها

ما تحتاج اليه :



قل من الملح



3 ملاعق كبيرة
مريخة



معلقة صغيرة
حميرة كيميائية



1/2 كأس عسل



1/2 كأس زيت



كأس ماء

هل تعلم...

سُمِّيَتْ محلَّةُ عَرَسَةَ قَدِيمَةً،
 جاءَ دُكْرُهَا فِي كِتَابٍ لَدُنِّي لَأَمِي
 بِسُجِّ الْأَصْفَهْدِي بِرُصْفِهَا حَبِيبِي
 وَهِيَ مَعْرُوفَةٌ فِي كَامِلِ الْجَزَائِرِ لَكُنْ
 بِأَسْمَاءٍ فَحَنِينَةٍ، وَ أَكْثَرُ مَا شَتَّهَرُ
 بِهَا بِمَنْطِقَةِ لُقْيَاتِلَ بَحْتِ شَمِ
 تِيْمَالِيْن سَمِيَةِ لَأَسْمِ سِيِيْعِ الْوَدِي
 تَنَكُّوبِ مَنِيْ



4 أشخاص



صَبِّحْ صَبْحًا مَسِيحًا مَكَارِ الْعَفَاءِ
 نَمُ أَقْلَبُ الْمَغْلَاةَ عَلَيْهِ رَأْعَدَةً يَسِي
 بِمَغْلَاةَ



أَفْطَحِي وَ هِيَ فِي الْمَغْلَاةِ بِوَسْقَةٍ
 سَكَبِ لَأَسْمَكِي. وَ أَتْرَهْ عَنِي
 الْحَبِ - حَتَّى كَسَبَ بَوْدَدِي
 مِنْ كُلِّ حَبِ



صَبِّحْ لَأَشْتَدَّ فِي صَحْبِي
 وَ سَكَبَ عَلَيْهِ عَسَلٌ بِوَلِيهِ
 بَعْدَ دَنِي

موز بالشيكولاتة



ضع رُبدة في طنجرة، أضف قليلاً
من الماء، أضف قطع شيكولاتة
و اتركها تدوب



فرايموز و مربة في مقلاة مع
قليل من الزيت حتى يكتسب لوناً
ذهبياً، اقطع المربات مديك

ما تحتاج إليه :

4 موز



قطعة صغيرة رُبدة

شوكولاتة
حزمة الحوى



50 غرام رُبدة

كوب حور
الهند مثلاً



4 أشخاص

صنع أصناف سمور ب
في 4 أشخاص و غصص
بشكولاه ب الله



بزر حور "بهد عليها وتو بها
في الحال، يمكنك ب نصيف
عينيها كريم مشسبي



هل تعلم...

من السمور

سمور بيلك شجرة و بيلك عشب،
في الأصل كسك سموري عني سمور
تجرب مع بومب حتى تفسف
السمور و أكره في العالم هو سمور
بزرقي و بزرقي سمور إبحر، يمكن
ب فصل بزرقي عنب 15 مة ب لاسف
لا يمكن بزرقي كل سمور هه بزرقي
بزرقي



فُتَاتَاتٌ بِالتُّفَاحِ



سُحْنِ الْمَرْزُ مُسْتَقْبَلًا إِلَى 210 ذَرْخَةٍ
(مَقِيَامُ 7).



فَتَشْرَبُ تَفَاحًا وَتَسْرِعُ بِهِ سَحَرًا
وَاصْطَقِعَ إِلَى لَطْعِ نَسِيرِهِ



مَعَ قَطْعِ تَفَاحٍ فِي فَابٍ مُلَائِمٍ
يَقْرَأُ، ضَبَّ عَيْنَيْهَا فَهَرَّتْ بِسُحُورٍ
وَالْقُرْفَةِ ثُمَّ أَصْفَ مَنَاسِكُهَا بِدَسَائِلِ

ما نحتاج اليه ،

6 تفاحات



150 غرام قُرَيْشَةٍ

250 غرام سَكَّرٍ بَنِي



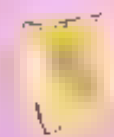
125 غرام رُبْنَدَةٍ

بَعْضُ فَصَاتٍ مِنْ
عَصِيصٍ بَلْبَلٍ



مِلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنْ
مَسْحُوقِ بَقْرَةٍ

كِسْ صَغِيرٌ مِنْ
سُكَّرٍ لَدَبَلٍ



6 أشخاص

في ماء عسبي، خلط سريع
ولسكر بُني أصف برتاده
ومزج جيداً، قطعها إلى مكعبات
صغيرة، وعجن لخميه بيدين
لتضع عجينة مكينة، عر
مد



قُب خداه بعجينة
فوق قطع شفا حسي
نتم تعصينه ركب



عصه يصفج بالقرن لمد
50 دقيقة فترت مسكّل
بعجينة فسر، ذهبيه عني
حشاك.



هل تعلم...

مهره 1

يسطيع ان يقدّم فثبات الشفا ح
فارد مع السكر يما المخلوقة أو مع
المسحوق سكهه مانيلا مع سائل
النشوب الرقي أو المقرو

مهره 2

صنع ان تصع فاكهة أخرى بدل
الشفا ح في حلوى لفتات الفوكة
الحمراء مثلاً، لاحتص حش
روقت



تَزِينَةُ الْكَارَامِيلِ (كَارَامِيلَارْ)



سحرج السكر - يُسبَّح إلى 180 درجة
(مقاس 6)

في هذا وقت، قرش محسنه
في لبال، و نخب سوكية
في أماكن مختلفة، صبغ عذيق
ورفا كثره و بعض ثقل مثلاً
شقوقات الحافه (باصولي)
مثلاً (و اذحنها القرب تنصح
على بياض من 25 إلى 30 دقيقة



في صحراء، أدب تد يحثا
غصيات الكراميل (كراميل)
مع الكريمة الطازجة السائلة،
بالحرارة بمعلقة خشب.

ما تحتاج إليه :

محيط قراميل



30 غصية كراميل

25 شبيبي من الكريمة
نظارة السائله



3 بيض كبيره



مسحوق كسرة ورقه

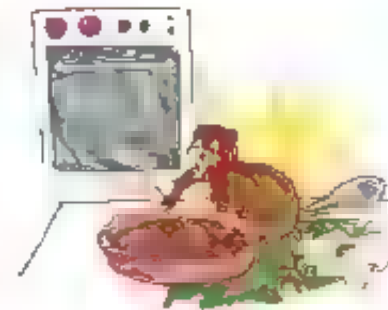
20

10 أشخاص



عيد عن ليل، أميلاً عريه و سيق،
حرك حتى تُصبح العجينة ملساء

صب الخليط على القشرة
التي كوّنتها قد أخرجتها من
الفرن (وزع على حب حبات
العصوية و ورق) مدّ بحبيبه
على سطحها، ودخلها الفرن من
25 إلى 30 دقيقة



أم كيف تنم دة أذ حبتها إلى سلاحه
لحمس ساعات على الأقل

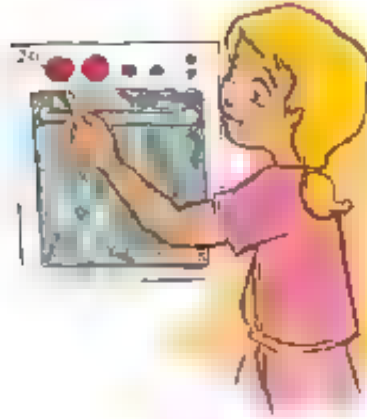


هل تعلم...

اشل الكراميل؟
تعتبر كراميل من ذن الأصيب
مصنوعة من الشكر المفروقه
عائيد. والعزب عثم أول من صنع
كراميل من الشكر المخروقه
حوالي سنة 1000 هـ



ماذلين بالشيكولاتة والتوت الأحمر



سخن الفرن مسبقاً على درجة
180 (معدنية)

أدب بدرجة في طحجرة



في كوباء حن حسيه
حشر باله

ما تحتاج اليه :



3 بيضات

100 غرام سكر



25 غرام زبدة

100 غرام زبدة



30 غرام من قacao
شكولاتة

18 حبة ، ب حمراء
طازجة أو مجمدة



1/2 كيس خميرة خبز

فانيل حن بالهامين



أَكْسِرْ لِبَيْضَاتٍ فِي سَلْطَانِيَّةٍ أَكْهَفِ الشُّكَّرَ وَحَرِّكْ حَتَّى
يُصْبِحَ لَسْمٌ يَخْرُجُ عَنِ أَصْلِ الْعَدِيَّةِ وَحَمِيرَةٍ دُرْبَةٍ بَعْدَ
تَبَدُّدِهَا وَفَاتِ لَشُكُولَاتِهِ إِحْدِ الْكُلِّ عَطُ الْعَجِيَّةِ
بِقَعْقَعِهَا وَتَرْكُهَا فِي نَاحِ 30 دَقِيقَةٍ فِي مَكَارِدَهِ



حَدِّدْ قُلُوبَ حَاضِرٍ بِالْمَادِينِ وَصَبْ فِي كُلِّ خُوبِ
حَتَّى يَتَّحِدَ حَتَّى دَمْعَةٍ كَثِيرَةٍ مِنَ الْعَجِيَّةِ، لَمْ صَحَّ
فِي الْقَرَبِ بِصَبِّ لَهَا 20 دَقِيقَةٍ عَرِيبٍ
وَإِذَا لَقِيتَ مَعَكَ الْعَجِيَّةَ جَدِّدِ الْعَمَلِيَّةَ



فَضْلُ مَادِينِ

أَصْلُ الْمَادِينِ مِنَ كَمْ مَرَّةٍ بِمُسْتَعْمَلِهِ
الْبُورِ بِمَرَّةٍ يُحْكِي أُرْمَدُ
بِوَبِ سِتِّ جِلْدٍ نَدِي يَمْلِكُ
لَعَبِ كُفٍّ طَبَّ بَوْمٍ مِنْ طَلْحَةِ
مَادِينِ، أَلْ حَاضِرٍ لَهُ حَمُولِي يَمِينِ
بِهَ مِيلِ قَدَمِ مَادِينِ قَعِ
حَدِّدِ صَبِيحَةٍ مَسْفُوحَةِ النَعْسِ وَأَنْتِي
اعْتَرِ بِحَدِّ طَبِيَّةٍ وَهَكَذَا أَصْبَحَ
أَمْلُ لَطْفَةِ لَقْعَةٍ مِنْهُ



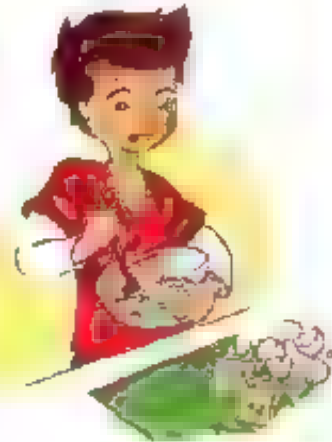
حلوى الياغورت (الزبادي) بالبرتقال ونتف الشيكولاتة

نخرج اليوغورت في سبطانيه
و نضع العسل



سنعمل العجينة نربا لخمسة
والسكر، نصف كيلو انياغورت
في السبطانيه.

أصفر خميرة، لبصر
وسكر القاسلا، بشر البرتقال
و لرب حلو حلو



ما تحتاج اليه :

عسل، بيغورت صبيغ



عجينة سكر (استعمل)
عجينة الياغورت كحقياس

3 عجب فريكة



1/4 العجينة من لريت

كيس من سكر
لصيف



نفس من خميرة

بكمياتيه

3 بيض



بشر مشرة مرفقيه



لوح شيكولاته

الحليب 170 غرام

قطعة زبدة مده



نفس

4 أشخاص

أشتر الشيكولاته و صعب
في حبيب.



إدهم نصيبه وحببت فيها عجب
بحوي



نسخة نسخ في الفرن مدة 25
دقيقة على حرارة 180 درجة
(مقياس 6).



هل تعلم...

أصل ساعورت

يعود أصل ساعورت إلى تركيا
فقد وجد في هذه المنطقة
في القرن السابع الميلادي
ساعورت « يوعو » و « ر » والتي تعني
« حبس حبيب » حبس حبس
الرحمة بمرس من حبس حبس
لحبس وتسجيل حبس
تقريباً



البسبوسة



سخن الفرن مسبقاً حتى
180 درجة

حتى انقضى ١٠ دقائق في سببها
بمحتوى كهربائي، حتى تحصل
على مريح أنيق، نصف الزيت مع
استمرار تحريك، حتى انقضى
المحتوى مريح و لذيذ



ضع عجينة في صينية الفرن،
وربطها بحبات بوز، و نتركها
تصعد بين 15 و 20 دقيقة

ما تحتاج إليه،

3 بيضات



كأس ماء

حبات بوز



1/2 كأس سكر

1/2 كأس زباد



1/2 كأس زباد

محتوى مريح

1/2 كأس بوز مريح



(أو حتى بوز)

و ملح السوداني



كيس خميرة

كيميائية



كوب سكر



قليل من الزيت

ناعم

26

4 أشخاص

ماء ديك، حصر القطر

(بسرب) - ادب في طحرة كأس

سكّر في كأس ماء، نصف

نكهة الفانيلا و اتركها تغلي

على النار حتى يماسك قليلا



اخرج حبوب ليشيو من القشر

وهي ساحة شرب حسب عذيقها

العطر ساخنا أيضا



عندما تبرد تخلط بضعف

في مربي حبيزة و صفها

في أطباق صغيرة.

هل تعلم...

أفضل الفانيلا :

أزرق - أفضل نكهة الفانيلا

من شخصيات الأوركيد البرية

في مأكلات و بعض الكريستوف

كوبونيس مكشوف الفانزة لاسريكة

هو من حاء نكهة أورو

نكهة جريزة من عشيرة في المحيط

الهندي يند دول في العالم

في إباح الفانيلا



ضخوز جوز الهند



صغ حو الهند المشور
في سنبابه، اصف
خلاصه امقاسلا وماء الرهر



اصف البيسه 4 كريف بفرحة
في السنبابه حرث الحليف
بحبويه بسعدده محمق يدوي



اصف شرلثموية و لشكر
لمعينة خض حذ

ما تحتاج اليه ،

250 غرم جوز
هند مشور



10 سيبر من
كريمه كنيه

100 غرم من
سكر البلوري



ملعقة صغيرة من
ماء برهر



معلقة صغيرة من
خلاصه سنبابه



نمونه

بيسه



6 أشخاص

أترك عجينة ترشاح من 20 إلى 30
دقيقة ثم خذ من حديد صغ
بعينه في كيس كاسي و صغ
صحرات صغره على صندع



أرخبها تخبخ سده 19
دقيقة على حررة 200
درجة (مبدأ 7)



هل تعلم...

مهره 1

سصبغ احد بعض ناف
شكر لانه ناعينه

صن حور الهند

حور الهند هو ثمره شجرة حور

بهذا تسمى هذه الشجرة

في عائله المصيل ويهود اتصل

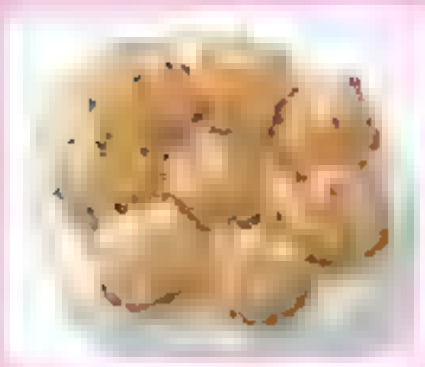
حور الهند الى ماليزيا و سكه اليوم

متواجده في كل سماء إمتوته

في إفريقيا و جزر لايبس و يمكن

شجرة حور الهند ثمره حور

س. 00



سلطة فواكه



اغسل يديك بعناية

قطع الكيوي و حوز برش
قطع بقية الفاكه فصلا كسه
ضع قطع الفواكه في سلفنيه
صم عتيق صغير بترسل
و شرب الفواكه



اصف سكر عذلا و صلا
الفره في سلفنيه

ما تحتاج اليه :

7 او 8 تحت عذيب



نفاحة

مردة



100 غم مرونه

معلقة كبيرة شرب

فواكه حسب الاختيار



3 كوب



قشعة
سلفنيه

عصير برنجان



كيس سكر
عذلا



فيل من مرونه

حبه كيوي



1. أشخاص

أصناف المرؤلة و حزمة نصف
مع بقية البوكة و حبة
تسحقها



رئيس سلعة الفقه الحكة بور يقات
نعم



هل تعلم...

أنت تستطيع تحضير سرب قوكة
معطر بنكهة عوكة

في طنجرة صغيرة صبع 20 قطعة
سكّر، قليل من الماء، قوكة و البوكة
مشقوف صولث و عصير نصف
ليمون و سركة بقية قدة دقيقتين
عندئذ لمريح بمصفاة صغيرة.
صعده ينزل في الشاي حبة سب به
سلاصة عوكة قبل التقديم



كفكة الشكولاتة والبندق



ضعي الفؤاد مسبقاً على حرارة
180 درجة (مقياس 6)



دب الشكولاتة في صحنه مع
فيل من ماء و عسل
سار، أصم البندق و سريه
و لحميره حرط الحليب



حط ساش و شمر البندق، صغ
سبح (الأصغر) في لوز و التولا
(الأصغر) في لوز الأحمر

ما تحتاج إليه :



وح شكولاتة بالسند
خام بحبوب نريه
200 غرام



100 غرام سكر



125 غرام قريفة



100 غرام زبدة



1/2 كيس حميرة
كيتابيه



8 أشخاص



حضر حصة بيوي في مسطحة
حقوق الملح، السكر، قليلًا من الماء،
أضف إلى لشكولاتة المحضرة



حفر الزلا حتى تصبح أمدى
من لتنج، صب في الطحمة
تقلب و حرث بشا



انكب بحب في قارب
مدهون و المشوي عنه قس
من مريه و دحه بصح
حوالي 25 دقيقة

هل تعلم...

مهره

رئية يدشكر لشاعره ورق التفتع
أو سوت الاحمر لشعراء كما
نقدم هذه الحبوب مري قه بكريس
لإختياره أو سائل ككبه صرحه و
بكريس لشكر شهمين



فحلبي



ضع في صخرة حبيب و سكر
على نار حتى يبدأ في يغلي

أدت حليب لوز في قنبر من الماء
و أضف على الحبيب و وحيل
تحرير حتى يبرد في ماء



سدى يد في يغلي لا تتركه
على النار كثر من دقيقه و حدة
حتى لا تسكب عليه صفة
سكة عا ما يبردة

ما تحتاج اليه :

1/2 ل حب



3 ملاعق كبيرة سكر

60 غرام

طحين اللوز



2 مغفقتي ماء الزهر

قنبر من رزقران



فستق 1/2 حبة
مهن

4 أشخاص



أصغف من الأرز و قليلاً من
- عمار و أنت تحركه



شكبه في اوسي تقسيم و رينه
- فستق و الجوز نهشم
و أدخله الثلاجة لمدة ساعة.

هل تعلم...

مقدمة هذه التحية في سهرات
ومطبخ بمنطقة المغرب العربي،
موطن الأرز
بيت حبي موصيه شب (القيسر
و نهت و أم و سبب) ومن هناك
انتشرت في إفريقيا وحواس البحر
الانيس لسوسنة ومن ثم إلى
أمريكا، عرسه أو. و. عن طريق
العرب في القرون لرسني
هذه 160 صنف من الأرز، وهي
الهند، برغ عاص 50. 60 نوع من
أنواع الأرز لحاج. رسة لأر سماء
ركيد و مستعمد، وأنواع جديدة
منه تحتج إلى أرض عادية، جاف لا
نعرف لمياه

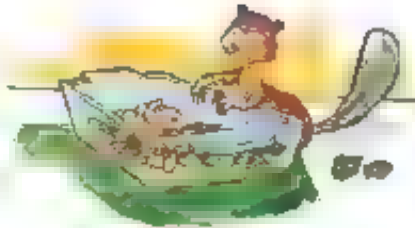


أم علي



فصع اوري شحشوحه أو لخلال

من حبقه من انقات في حبق
حر ري ثه صبع عبقه صبقه من
سكسرت والرئيس و سده



كرز هذه بحصوه حكي بطني الضيق

ما تحتاج اليه :

175 غرام من ورق

الشحشوحه (و

ورق لخلال)



50 غرام حو

50 غرام لوز مصفى



75 غرام جوز به

25 غرام رب



1/2 ملعقة صغيرة

من نقره

750 من من لحبيب



3 ملاعق كسره من

شكر النقي + كسره

قبيده صقيه منه سريين

4 أشخاص

احض الحبيب مع السكر و سحبه
حتى لعلب ثم ضعه فوق
مخبره الفس



رش بعض المسك انبي
على طبق و ضعه في مخر
في درجة حرارة 200 لمدة 5
دقائق و تقدمه ساخن



هل تعلم...

فصل هذه السحبه من مصر ، و بعد
ذات سوره بانها تعود لي عصر
جمالك و تسب لي روحه عز
- بن ايدي التي صليت من عمان
شيب انا بختلوا ما بوحه هي
- من ذهب و مكسب و سكر
و حبيب و زوجه علي ساس و حا
تقسمت ثمنه علي عرس مصر
من زوجه به شجرة سر



مقلوبة الأناناس



حَفْ كَرْمِيل 15 قطعة
في طنجرة صغيرة ذات قاعدة منميكة،
نصف غسها 4 ملاعق كسرة ماء و غص
قطرت بسمول، تركها على النار
و بمجرد أنه تكسب الكرميل نول
بدهني صبيغ في قالب الخبز

نصف شرائح الأناناس في قدر
نقلب حببت نعطي كحل
بمساحة المكمرة



حط حبة أهي مستطبة
رشته حباته و السكر
حتى يقصر الحبيط طرنا.

ما تحتاج إليه :

غلة سكر



15 قطعة سكر

بيضا



1/2 كيس خميرة
كيميائية



100 غرام رشة

100 غرام سكر باغم



100 غرام زبدة



6 أشخاص

صف بيض + حناء بعد
دُحْرِى خلط بقرية
و بحميرة، و سقيا
دُحْرِىا لمخرج



صت العجينة في قالب دود ز
نمرد شرف لانداس صم لحنوى
في بقر 30 دقيقة على حرارة
180 درجة (مقياس 6)

مخرج لحنوى
بقلب القالب على
صحن جمل



هل تعلم...

مهره 1

يد بعيت معك شرائح من الأدرس،
تسقيع قطعها بي قطع صغيرة
و صالها بي بيجن

مهره 2

حتى ماكد من صم لحنوى
أعرب فيها طرف سكين ي كالت
قد نصحت يخرج سكين ي و



لبراميسو



خذ ماء من صيفين، أكسر البيض،
ضع الملح (الصغار) في الماء، الألبان
(لأعصر) في الماء الآخر.

أضف السكر إلى الماء الأول
حتى يوحى لصفير خفيف
بمحفة كهربائية حتى يبيض
لحيفاً ويضع حيفاً على
ترفعه أضف حتى يقطع
صغيرة، وخط جيد للمحفة



في الماء الذي يحتوي على زبد البيض
أضف قليلاً من الملح، و خفق حتى
يصبح في شكل الثلج، أضفه بقطب
في لحيفه لذي به صفراً أبيض حتى
يصير مائت حيفاً وعوياً عند الحس



ما تحتاج إليه :

1/2 لتر حليب



500 غرام جبن باني
"نيس" (مسكرير)

4 بيض



24 سكوت



معلقة شوكولاته
عذبة

100 غرام سكر سادة



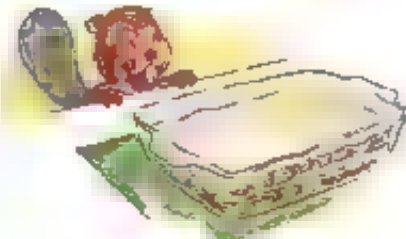
30 غرام من مسحوق
لكوكو



8 أشخاص



حضّر الحبيب بالسكولانه (أنظر
صفحة 1 ، ثم غمس أصابع
البنسكوييت فيه لا تتركها تشرب
طويلاً



عطّ قفّز القالب بالبنسكوييت ثم
ضع طبقاً من الكريما ، روت
بتيّ طبقات البنسكوييت وطبقات
الكريما ، وأنه بصفقة كريمه ،



ضع التمر المغمس في اللاجة
سبعة 8 ساعات على الأقل

هل تعلم...

مهارة 1

خط الحبيب بمسحوق سكولانه
تخفّف حبيب بالسكولانه

مهارة 2

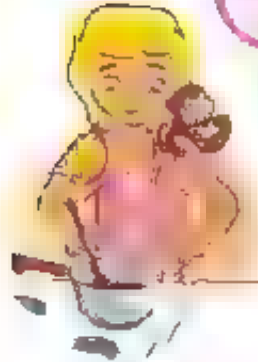
سرّ عمة بك كوك عند تقديم

مهارة 3

من أجل تحضير تيراميسو .
يتكّن أن تستبدل سكوت
لعمقه بربّه يكون أحب



وزدة الرمال



كسر الشكولاتة قطع صغيرة
في طنجرة صغيرة مع ملعقة من ماء.
و تركه يذوب على نار هادئة مع
تحريك ملعقة حبه

تسكب ملاط الخبث
داخل إناء عميق و تصف
الشكولاتة بمدبه حرارة
تطبخ بمعلقة الخشب حتى
لا تكسر ملاط الخبث



قُص و قة كبيرة من ورق الالمنيوم
ضع عليها كدلا صغيرة من خلطت
شكولاته خوب و هي ساحة (حبه
حتى لا تحرق اذنا عاب)

ما تحتاج اليه :

100 غرام من
ملاط الخبث
ساحة من عصير



بركة



نوش شكولاته سحر

4 أشخاص

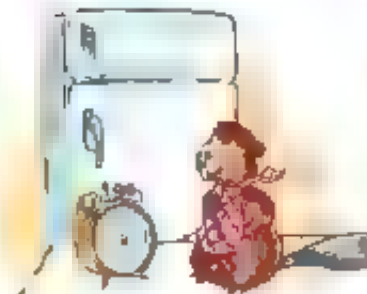


في سطر أن نحمّد شكّ لانه
البشر حبة بُزْعال تُنمّ عَصْرَم.



في صجره أخرى أسكّر عَصِير
بُزْعال مع نصف كأس ماء، اصنع
0 قطع سكر مع بشر بُزْعال .
تركها تطفخ 15 دقيقة مع تحريك

بُزْعال يداد، ثم أرحب
في الشلّاجه لمدة 20 دقيقة



بُزْعال يداد بُزْعال يداد
بُزْعال و سعة بالسرّام
المحضّل عليه

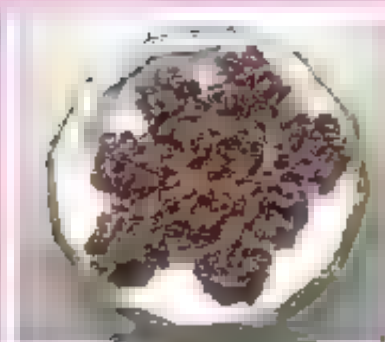


هل تعلم...

أفضل وُرْدَة بُزْعال المحقّقة

في لاصل، يتكوّن وُرْدَة بُزْعال،
التي يحلّ في المصنّعة، من
بُزْعال الحسّ و بُزْعال الجريّات
الماء

و تُسَمّي هذه مُحبّبة بُزْعال
المصنّعة، لأنّ البُزْعال حُلّة
الـ ٧٠٠ في وُرْدَة



أَجَدِيَّةُ الثَّعَلِيَّةِ

نَحْوِيَّاتٌ فَتَحَتْ صَعْبَةً فِي حَسَمِ صَيْبَةِ الْمَادَلِيں	مَاءُ الزُّهْرِ : سَائِلٌ حُلُوٌّ وَ مُعْطَرٌ مُسْتَعْرِجٌ مِنْ زُهْرِ التَّرْتَقَانِ ،
احْمَقٌ رِلَالُ ابْصَحَ لَيْصَحَ كَالنَّجَحِ هُوَ إِعْطَاءُ شَكْلِ رَعْوِيٍّ كَثِيفٍ بِبَيَاضِ الْبَيْضِ بِاسْتَحْرِيكِ الْمُسْتَمِرِّ وَ السَّرِيعِ .	خُشَافٌ : فَاكِهَةٌ مَطْبُوخَةٌ مَعَ الشُّكْرِ .
سُكَّرٌ بَيْيٌّ : سُكَّرٌ غَيْرُ مُكْرَّرٍ ، فِي شَكْبِهِ الْحَامِ ، نَوْنُهُ يُنِّيٌّ وَ مُعْطَرٌ .	قَرْنٌ فَانِيلاً : غِلَافٌ صَوِيلٌ يَحْتَوِي عَسَى نَدَوْرَ نَبْثَةِ الْفَانِيَلِ
طَبَّحَ عَلَى بَيَاضٍ : أَطْبَخَ الْعَجِينَةَ دُونَ أَلٍ تَثَرُّكُهَا حَتَّى تَكْسِبَ النُّونَ الذَّاهِيَّةَ .	تَكَلَاتٍ : تَكُونُ كُتَلٌ صَعْبَةٌ فِي عَجِينِهِ يَسْبُ مَحْذُوطَةٌ حَيْثُ
حَلَلٌ : تَضَعُ مَادَّةً فِي سَائِلٍ وَ تُحَرِّكُهَا حَتَّى تَدُوبَ فِيهِ .	مُتَحَاسِنٌ : عَجِينَةٌ مَتَسَاكِنَةٌ وَ مَلْسَاءٌ تَمَامٌ .
أَذَابَ : خَنَطَ مَادَّةً بِسَائِلٍ لَتُعْطِيَ فِي النِّهَايَةِ شَكْلًا وَاحِدًا	حَمِيرَةٌ كِيمَانِيَّةٌ : مَسْحُوقٌ أَيْضٌ يُسْتَعْمَلُ لِحَسْرِ الْحَوِيَّاتِ .
	مَائِرِيْمَا : دُمُوقٌ بِدُرَّةٍ يَدْخُلُ فِي تَحْصِيرِ بَعْضِ الْأَصْنَاقِ

نقع : وَضَعُ الْفَوَاكِهِ فِي سَائِلٍ لِمُدَّةٍ مُعَيَّنَةٍ
حَتَّى تَكْسِبَ طَعْمَ الْعَصِيرِ الَّذِي وَضَعَتْ
فِيهِ .

ماسكاربون : جُبْنٌ إِيْطَالِيٌّ أَبْيَضٌ يَحْتَوِي
عَلَى كَثِيرٍ مِنَ الدَّهُونِ ، مَصْنُوعٌ مِنْ خَلِيبِ
الْبَقَرِ ، وَ هُوَ يَسْتَعْمَلُ أَكْثَرَ فِي تَحْضِيرِ
الْتِيرَاميسو .

ورق كبريتي : وَرَقٌ أَبْيَضٌ مُقَاوِمٌ لِلَاخْتِرَاقِ
أَثْنَاءَ الطَّهْيِ .

كيس كابس : مِنْ أَدَوَاتِ الْمَطْبَخِ ، جَنِيبٌ
لَهُ فَتَحَتَانِ ، الْأُولَى ضَيِّقَةٌ تَسْمَحُ بِتَرْكِيبِ
حَلَقَاتٍ مُخْتَلِفَةِ الْأَشْكَالِ ، وَ الثَّانِيَّةُ وَاسِعَةٌ
تَسْمَحُ بِإِدْخَالِ الْعَجِينِ أَوْ الْكُرِيمَا مِنْ أَجْلِ
تَكْوِينِ دِيكُورَاتٍ مُخْتَلِفَةٍ .

مقياس الحرارة (ثيرموستا) : هُوَ
جِهَازٌ لِتَثْبِيتِ دَرَجَةِ حَرَارَةِ مُسْتَمِرَّةٍ
فِي الْقُرْنِ .

بشر : فِشْرَةٌ لَيْمُونِيَّةٌ أَوْ بُرْتَمَالِيَّةٌ مُقَطَّعَةٌ
إِلَى قِطْعٍ صَغِيرَةٍ بِوَسِطَةِ آلَةٍ خَاصَّةٍ هِيَ
الْمِبْشِرَةُ ، يُسْتَعْمَلُ لِتَعْطِيرِ الْأَطْيَاقِ .

هشم : طَحْنُ الْمَكْسَرَاتِ هِيَ قِطْعٌ
خَشِنٌ .







